

VORSPEISEN

Schaumsuppe vom Steinpilz	12,00 €
„Rapunzel Salat“ feiner Feldsalat mit Speck-Croutons Gewürznüssen	12,00 € 14,00 €
Rote-Bete-Tatar & Frischkäsemousse Dijonsenf-Trüffel-Mayo Kapern Gepickelte Zwiebel Low Carb Protein-Brot	16,00 €
Carpaccio vom Zander Olivenöl Limette Kräuter Tomate Frisée Kaviar	22,00 €
Tatar vom Auerochsen Handgeschnitten Gebeiztes Eigelb Trüffelcreme Kräutersalat	22,00 €
Gambas „pikant“ Olivenöl Knoblauch Chili	20,00 €

HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Steinpilz Ravioli Steinpilzrahm Gebratene Kräuter-seitlinge Wilder Broccoli	28,00 €
Meine Fischsuppe nach „Art einer Bouillabaisse“ Fischfilet Gamba Krustentier Sauce Rouille Gruyère Crouton	18,00 € 32,00 €
Lotte und Gambas Gebraten in Olivenöl Knoblauch Medi-terrane Kräuter Pikante Spaghetti Salat	40,00 €
Filet vom weißen Heilbutt & Hummer Safranrisotto Wilder Broccoli Kaviar Hummerschaum	48,00 €
Rheinischer Sauerbraten von der Auerochsenbacke Apfelkompott Kartoffelpüree Rosinenjus Mandeln	35,00 €
Maishähnchenbrust „Label Rouge“ Blumenkohlcreme Gebratener Blumenkohl Maronen-Velouté	38,00 €
Rückenfilet vom heimischen Hirsch Sellerie Texturen Buchenpilze Pfefferjus	44,00 €

Bei Unverträglichkeiten & Allergien sprechen Sie uns bitte an.
Wir beraten Sie gerne. Preise enthalten die gesetzliche MwSt.

UNSERE MENÜS

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere Menüs aufgrund des Ablaufs nur Tischweise servieren.
Letzte Annahme 13.30 Uhr | 19.30 Uhr

OLIVE-MENÜ

Carpaccio vom Zander Olivenöl Limette Kräuter Tomate Frisée Kaviar
Hausgemachte Steinpilz Ravioli Steinpilzrahm Gebratene Kräuterseitlinge
Filet vom weißen Heilbutt & Hummer Safranrisotto Wilder Broccoli Hummerschaum
Maishähnchenbrust „Label Rouge“ Blumenkohlcreme Gebratener Blumenkohl Maronen- Velouté
Panna Cotta von der karamellisierten weißen Schokolade Kumquat Vanille
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee
105,00 € p.P Ohne Steinpilz Ravioli 95,00 € p.P.

VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Tatar & Frischkäsemousse Dijonsenf-Trüffel-Mayo Kapern Gepickelte Zwiebel Low Carb Protein-Brot
Hausgemachte Steinpilz Ravioli Steinpilzrahm Gebratene Kräuterseitlinge
Safran- Risotto Geschmorter Fenchel Fenchelschaum Parmigiano Reggiano
Gemüse Bratling Blumenkohlcreme Gebratener Blumenkohl Maronen-Velouté
Panna Cotta von der karamellisierten weißen Schokolade Kumquat Vanille
Süßer Abschluss Kleine Patisserie Espresso oder Kaffee
95,00 € p.P. Ohne Steinpilz Ravioli 85,00 € p.P.

AUSTRALISCHES FLEISCH BLACK ANGUS RIND

Rumpsteak
250g 32,00 € | 350g 42,00 € | 450g 52,00 €

Filetsteak
200g 40,00 € | 300g 52,00 €

Saucen je 3,50 €
Gewürzbutter | Pfefferrahmsauce
BBQ-Jus | Sauce Béarnaise

Beilagen je 6,00 €
Belgische Pommes frites & Trüffelmayonnaise
Pflücksalat mit Hausdressing
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Wilder Broccoli

Weitere Beilagen
Genuss Pommes mit Trüffel & Parmesan 8,50 €

DESSERT

„Café gourmand“ 12,00 €
Kaffee-Spezialität | Kleine Patisserie

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet 11,00 €
aufgegossen mit Sekt oder mit
„Wudka“ aus dem Kaiserstuhl

Auswahl unserer Sorbets pro Kugel 4,50 €
Cremeeis

„Dame Blanche“ 13,00 €
Hausgemachtes Vanille-Cremeeis
mit heißer Schokoladensauce

Panna Cotta 15,00 €
von der karamellisierten weißen Schokolade
Kumquat | Vanille

Espresso Crème brûlée & Haselnusseis 14,00 €

KLEINE KÄSE-AUSWAHL

Auswahl von Rohmilchkäse 15,00 €
3 Stücke

Dazu servieren wir
Früchtebrot | Hausgemachter Feigensenf